

Vitigni autoctoni: a Pontelatone il Casavecchia e Pallagrello Wine Festival

9 Giugno 2026

di Redazione



PONTELATONE – Tre giorni dedicati ai grandi vini del territorio, ai vitigni identitari dell’Alto Casertano e alle eccellenze gastronomiche locali.

Dal 3 al 5 luglio torna a Pontelatone (Caserta) il Casavecchia & Pallagrello Wine Festival, manifestazione promossa dalla Pro Loco di Pontelatone, presieduta da **Lorenzo Monaco**, in collaborazione con la Strada del Vino Casavecchia di Pontelatone, guidata da **Andrea Granito**, con il patrocinio del Comune di Pontelatone e la collaborazione di Ais Campania e della Delegazione Ais di Caserta.

L'edizione 2026 segna un importante passo avanti nel percorso di crescita della manifestazione, che registra un significativo aumento delle adesioni da parte delle aziende vitivinicole. Saranno infatti oltre venti le cantine presenti, rispetto alle tredici dell'edizione precedente, un risultato che testimonia il crescente interesse del settore verso un appuntamento che negli anni ha saputo affermarsi come momento di valorizzazione dei vitigni Casavecchia e Pallagrello e del territorio che li esprime.

Un risultato che è anche il frutto del lavoro portato avanti dalla Strada del Vino Casavecchia di Pontelatone e delle attività di promozione condivise tra le aziende del territorio.

L'Anteprima Casavecchia e Pallagrello, tenutasi quest'anno per la prima volta, ha infatti favorito la costruzione di una maggiore consapevolezza collettiva attorno ai due vitigni, rafforzando la collaborazione tra i produttori e la volontà di presentarsi al pubblico come espressione di un'unica identità territoriale.

Le cantine protagoniste dell'edizione 2026 saranno Alois, Vigne Chigi, Sclavia, Cantina di Lisandro, Laboris Catrame, Masseria Piccirillo, Tenuta Pezzapane, Le Fontanelle, Il Verro, Scaramuzzo, Canestrini, Sergio Sagliocco, Domus Vinaria, Viticoltori del Casavecchia, Vestini Campagnano, Selvanova, Le Ghiandaie, Gravina, Melone e Civittolo.

Anche la formula dell'evento evolve con un'organizzazione degli spazi pensata per migliorare ulteriormente l'esperienza del pubblico. Il cuore della manifestazione sarà Piazza Cavour, nel centro storico di Pontelatone, interamente dedicata alle aziende vitivinicole e ai banchi di degustazione, in un contesto più raccolto e orientato agli appassionati e agli operatori interessati ad approfondire la conoscenza dei vini del territorio. Per questa edizione saranno inoltre eliminati i tradizionali stand a casetta, sostituiti da banchi di degustazione che consentiranno una maggiore valorizzazione delle aziende e un approccio più diretto all'assaggio. Il resto del borgo sarà invece animato dall'area food, con una proposta gastronomica diffusa e accuratamente selezionata. Ristoratori e operatori del settore proporranno piatti e specialità del territorio secondo standard qualitativi condivisi, rafforzando il dialogo tra vino, cucina locale e cultura del territorio. Tra i momenti del programma anche un importante convegno sul tema "Pontelatone: il vino come identità del territorio", confronto su tematiche come archeologia, tradizioni e produzioni d'eccellenza.

"Il nostro obiettivo - spiegano gli organizzatori - non è crescere nei numeri, ma migliorare ogni anno la qualità dell'esperienza offerta ai visitatori. Stiamo lavorando affinché il Casavecchia & Pallagrello Wine Festival diventi sempre più un punto di riferimento per chi desidera conoscere questi vitigni straordinari e il territorio che li custodisce. L'edizione 2026 rappresenta un importante passo avanti grazie alla sinergia sviluppata con la Strada del Vino e al coinvolgimento di un numero crescente di aziende".

Per tre giorni Pontelatone si trasformerà così in una grande vetrina dedicata all'enologia dell'Alto Casertano, offrendo al pubblico la possibilità di degustare alcune delle più significative interpretazioni di Casavecchia e Pallagrello, incontrare direttamente i produttori e vivere un'esperienza autentica tra vino, gastronomia e cultura locale.

Per informazioni 351-3172715 o casavecchiapallagrello@gmail.com.